

Ciastka krabowe z sosem pomidorowym i winegret z bazylią

Składniki:

700 gr. mięsa krabów
¾ szklanki majonezu
sól i pieprz do smaku
1/3 szklanki pokrojonej papryki
1/3 szklanki pokrojonej czerwonej cebuli
2 szklanki bułki tartej
3 łyżki masła
¼ szklanki oleju roślinnego
¼ szklanki octu balsamicznego
¼ szklanki melasy (syrop uzyskany dzięki gotowaniu soku z trzciny cukrowej)
3 średnie pomidory, pokrojone
2-3 gałązki kolendry
¼ szklanki soku z limonki, świeżo wyciśniętego
2 łyżki sosu sojowego

Przygotowanie:

1. W dużej misce, delikatnie wymieszaj mięso kraba, paprykę, majonez, cebulę, posiekaną kolendrę, sól i pieprz. Dodaj 1 szklankę bułki tartej i uformuj masę w osiem 10-centymetrowych ciastek krabowych. Resztę bułki tartej wysyp na talerz i obtocz w niej paluszki krabowe.
2. Włóż ciastka do zamrażalnika, żeby stwardniały, na przynajmniej 20 minut, do 4 godzin.
3. Na dużej patelni wymieszaj 1 ½ łyżki masła i 2 łyżki oleju. Połóż 4 ciastka krabowe i gotuj na średnim ogniu.

* Dobrze jest zostawić ciastka w zamrażalniku na trochę dłużej, żeby porządnie stwardniało. Wtedy nie rozpadają się podczas smażenia.

Pomidory

Składniki:

1 czerwony pomidor pokrojony w plastry
1 żółty pomidor pokrojony w plastry
świeża bazylia

Przygotowanie:

1. Na środku talerza połóż plastry pomidorów – będą one stanowić chłodną warstwę, na której położysz później ciastka krabowe.
2. Spryskaj olejem pomidory i rozłóż ciastka krabowe.